

新潟市、イタリア料理で農水産食材をPR（in シンガポール）

シンガポール事務所



新潟市の課長から新潟市を紹介する様子

と株式会社ぐるなびの支援により行われています。

新潟市は11月18日から12月2日にかけて、シンガポール中心部にある日系イタリア料理店「Terra」において、新潟市から直送した農水産品を使用したメニューを提案する「新潟市食材フェア in シンガポール」を実施しました。この事業は、産地から直送で飲食店向けに食材を届ける物流システムの構築と、新潟市産食材の販路開拓を目的に、株式会社沖縄県物産公社の協力

1、初日のオープニングセレモニー

初日となる11月18日には、報道関係者や飲食店関係者を招いて、試食会を兼ねたオープニングセレモニーが行われ、現地メディアや日系メディア、地元飲食店関係者、日系物流関係者など約30人が招待され、Terraの中原シェフから新潟の食材を生かした創作メニューがふるまわれました。

料理には、トマト、枝豆、ボタンエビ、アマダイ、おけさ柿、かきのもと（食用菊）など30品目の素材が使われ、参加者からは、「新潟の柿がとても甘い」、「海産物が新鮮でおいしい」といった声が聞かれました。

新潟市の担当者からは、各食材の特徴について説明があり、「今日味わったおいしい料理に使われた食材を新潟市でも味わってほしい」と来場した関係者に向けてアピールしていました。



かきのもと等を使用した料理

2 新鮮素材の物流手配

産地で収穫・水揚げされた食材を沖縄経由でシンガポールに発送できる体制を株式会社沖縄県物産公社が新たに構築し、今回使われた食材が輸送されました。この輸送モデルでは小ロットの多品種多品目発注に対応でき、注文を受けてから3、4日間でシンガポールの飲食店に届きます。この配送日数は日本国内での流通スピードと同程度であり、ヤマト運輸のネットワークを利用して実現されたものです。

3 食材フェアを通じた今後の展開

新潟市の担当者は今回の物流モデルを本格稼働させる意向で、「今回のイベントを機に多くのシンガポールの方に新潟の食を知ってもらい、和食だけでなく、イタリア、中華、インド、マレーなど、日本食以外にも使用していただきたい」と話していました。

(太田所長補佐 浜松市派遣)

